

La fabrication du jus de pomme

<p>1. Le client dépose les pommes et les pèse avec un responsable. La masse de pommes permet de savoir combien de litres de jus de pomme obtiendra le client. (rendement: 1 kg de pommes ----- 57 ou 0,57 l de jus de pomme)</p>	
<p>2. Les pommes sont placées dans un monte-charge qui les verse dans un des deux grands silos. (chaque silo peut contenir 3000 kg de pommes).</p>	
<p>3. Les pommes sont lavées puis broyées. Elles sont maintenant réduites en copeaux.</p>	
<p>4. Les copeaux sont pressés. Le jus de pomme passe à travers un premier filtre et est récupéré dans une cuve.</p>	
<p>5. Le jus de pomme est pompé de la cuve jusque dans un de ces deux réservoirs en inox.</p>	

6. Le jus est à nouveau pompé pour être filtré, dans cette sorte de cocotte, afin d'en extraire les impuretés



7. Après avoir été filtré, le jus de pomme est chauffé à environ 80° dans ce four afin d'éliminer les microbes



8. Les bouteilles sont chauffées par de l'eau puis le jus de pomme est mis en bouteilles. Pour finir une capsule est placée sur la bouteille.

